walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Champagne LARMANDIER-BERNIER, extra-brut blanc de blancs LATITUDE

75 cl Blanc effervescent Champagne AOC Champagne Côte des Blancs



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter

91-92/100

La Côte des Blancs est un des fleurons du vignoble de la Champagne. Elle étale du nord-est au sud-ouest, perpendiculairement à la vallée de la Marne et à quelques kilomètres d'Epernay, ses pentes et ses croupes qui bordent le plateau de la Brie champenoise sur une longueur de 15 km.

Larmandier-Bernier compte parmi les meilleurs domaines de la Côte des Blancs et de la Champagne. Basée à Vertus, la famille Larmandier pratique l'agriculture biologique et vendange tardivement, vinifiant les vins obtenus sous bois. Il en résulte des champagnes vineux, élégamment musclés, concentrés mais précis. Dans une région qui produit encore trop de vins maigres et cassants, Larmander-Bernier nous rappelle la plénitude et la texture dont sont capables les grands champagnes. La gamme commence par deux blancs de blancs non millésimés : Latitude, large et charmeur, et Longitude, plus ciselé et incisif. Viennent ensuite trois cuvées millésimées : Vieille Vigne de Levant, de Cramant, Les Chemins d'Avize, du village éponyme, et Terre de Vertus. Deux cuvées de rosé de saignée parfumées complètent le portefeuille, auxquelles s'ajoutent maintenant de petites quantités de Côteaux Champenois blancs et rouges tranquilles. Cette année, un Blanc de Noirs unique, produit à partir de raisins jugés trop mûrs pour la production de rosé dans le millésime 2015, a été mis sur le marché.

La famille Larmandier-Bernier travaille la vigne sur les premiers et grands crus de la Côte des Blancs, la craie étant la clef de voûte de ces grands terroirs. Levures indigènes et élevage prolongé sur lies en futs et foudres pendant 11 mois, extra-brut ou brut nature, biologique (certifié Ecocert), biodynamie depuis plus de 20 ans (certifié Biodyvin), voilà ce qui caractérise les grands vins de Champagne du Domaine Larmandier-Bernier. La recherche de l'expression la plus parfaite et naturelle du terroir, des élevages maitrisés, les vins commercialisés sont 100% chardonnay. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Larmandier-Bernier (Côte-des-Blancs, Champagne)

Le vin

Basé sur le millésime 2020 et dégorgé cette année avec un dosage de trois grammes par litre, le dernier NV Extra-Brut Blanc de Blancs Latitude offre des arômes de fruits à noyau croquants, d'huile d'agrumes, d'herbes fraîches et de pain chaud, suivis d'une bouche mi-corsée à corsée, brillante et charnue, au profil riche et généreux. Cette cuvée, on s'en souvient, tire son nom de sa provenance de parcelles situées à la même latitude, c'est-à-dire au sud de Vertus, qui offre régulièrement un style plus ensoleillé et plus rond. (Guide Parker, millésime 2020, noté 90/100)

Based on the 2020 vintage and disgorged this year with three grams per liter dosage, the latest NV Extra-Brut Blanc de Blancs Latitude delivers aromas of crisp stone fruits, citrus oil, fresh herbs and warm bread, followed by a medium to full-bodied, bright and fleshy palate that's rich and generous in profile. As readers will remember, this cuvée takes its name from its provenance from parcels that share the same latitude: that's to say, the south of Vertus, which routinely delivers a sunnier, rounder style. (Guide Parker, millésime 2020, noté 90/100)

La presse spécialisée en parle

Pierre et Sophie Larmandier, accompagnés de leur fils Arthur, cultivent 16 hectares en biodynamie depuis plus de vingt ans. Peu de domaines viticoles, toutes régions confondues, peuvent se targuer d'une telle régularité à ce haut niveau. La gamme est remarquablement tenue et proposée à des prix raisonnables. Dans les cuvées mythiques du domaine, Vieille Vigne du Levant est incontestablement une référence de la côte des Blancs. Le style revendique des textures crémeuses où l'équilibre est une valeur centrale. Dans cette élégance discrète, l'on trouve souvent ce que la côte des Blancs à de plus beau à offrir. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, noté 4*/5)

Les Larmandier possèdent déjà des vignes à Cramant à la fin du XVIIIème siècle. Jules Larmandier est le premier de la famille à élaborer sa propre cuvée de champagne au début du XXème siècle. Ses bulles, puis celles de son fils Philippe Allyre, se retrouvent alors sur les tables de restaurants parisiens. La marque Larmandier-Bernier est fondée par son petit-fils, Philippe Larmandier, au début des années 1970. Il reprend une partie du domaine Larmandier Père & Fils ainsi que le vignoble situé à Vertus de son épouse Elisabeth Bernier. En 1988, son fils Pierre prend la tête du domaine Larmandier-Bernier après avoir terminé ses études de commerce. Dès le début des années 1990, après des rencontres avec quelques grands vignerons de Bourgogne et d'Alsace, Pierre remet en cause les méthodes de culture préférant labourer plutôt que désherber. Les premières années sont difficiles mais gratifiantes. Progressivement, il passe à la culture biologique puis en 1999 biodynamique. Il observe davantage de profondeur dans ses vins et fait évoluer la vinification : levures indigènes depuis 1999, élevage en futs et en foudres depuis 2001. Pierre continue à développer le domaine, notamment en 2002, et achète 4 hectares de vignes à Vertus. Depuis 2003, le domaine est certifié bio. En 2006, il creuse pour agrandir sa cave de Vertus afin de prolonger encore le vieillissement de ses cuvées. (RVF, bâti sur des terroirs fabuleux, producteur de très grands vins, incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 90/100
- **Cépage :** 100% chardonnay
- **Terroir :** Assemblage de Meunier (90 %) issus de villages premier cru situés sur la Montagne de Reims entre 120 et 150 m d'altitude, sur des pentes modérées (entre 5 et 15 °) exposées Est. Sols composés de sables du Thanétien.
- **Vignoble :** Chardonnays provenant toujours du sud de Vertus
- **Vignoble :** Vieilles vignes âge moyen 35 ans
- **Viticulture :** Certifié biologique Ecocert & biodynamie Biodyvin

- **Vinification :** Les raisins sont pressés délicatement et les jus très légèrement débourbés puis entonnés. La fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes) et la fermentation malolactique se déclenchent spontanément dans les fûts et foudres Stockinger.
- **Elevage :** Les vins sont élevés sur lies naturelles pendant la première année avec de légers bâtonnages, sans filtration ni collage. La seconde fermentation et le vieillissement sur lattes se déroulent tranquillement pendant au moins 2 années supplémentaires
- **Millésime :** Non millésimée, cette cuvée comporte 40% de vins de la réserve perpétuelle du domaine débutée en 2004. Bouteille dégorgée manuellement 6 mois avant expédition, dosage 3 grs/l.
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2030
- **Alcool :** 12,0% vol.
- **Service :** 9 à 11°C